（試験研究課題年次別解説集様式２号：継続課題用）

未利用魚の活用による新水産業創出

（予算区分　県単(新成長)　研究期間　平成 24～26 年度）
担当：水産技術研究所　開発加工科・資源海洋科・普及総括班
研究リーダー　髙木　毅(開発加工科)

【研究の背景とねらい】

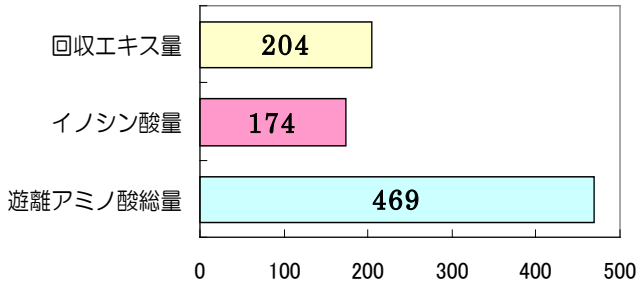
既存の漁業資源の減少や海外の水産物需要の増大により、今後は加工原料等の安定確保に懸念が生じています。一方、県内には未利用または利用率の低い水産資源がまだまだ存在しています。そこで、本研究では利用が限られるため漁獲されない資源があるカタクチイワシと実態が詳しく分かっていない未利用の潜在資源であるハダカイワシ類を対象として、利用技術や漁獲技術を開発することにより、水揚げの増大と加工業の振興を図るとともに、6 次産業化の導入などにより産地活力を高めることを目的としています。

【これまでに得られた成果】

（平成 24-25 年度の成果）

- カタクチイワシの大量処理技術として、新たなエキス製造法を考案し、原料魚の脂の多寡に関係なく、苦味がなく濃度の高い効率的なエキス製造が可能となりました。
- 中層トロールネット調査およびサクラエビ漁業混獲物調査から、センハダカ、イワハダカが漁獲対象として有望と考えられました。
- 魚探反応から海中のサクラエビ群とハダカイワシ群の識別が可能になりました。
- 駿河湾内のセンハダカ･イワハダカは､Wax 含量が低く食用に問題ないことが分かりました。
- ハダカイワシ類の食用化普及のため、料理レシピや加工品(佃煮・魚醤)を開発しました。

駿河湾で最も多く獲れたセンハダカ



従来法を 100 とした場合の、新製法エキスの成分量
(カタクチイワシエキス)

【期待される成果】

効率的なエキス製造法の普及により、本県にないエキス用煮干製造業の代わりに新しいエキス原料産業が創造されます。また、エキス用原料に不向きだった脂のある原料もエキス利用が可能になるため漁獲対象資源が増えます。

さらに、未利用資源を対象とした漁業が興ることにより漁業者の収入が増加します。加えて新たな加工原料の確保、新製品の開発につながり、これまでに無いハダカイワシ類の加工品は地域の特産品となります。

【今後の計画】

新製法による実用エキス量産ラインの構築を図っていきます。

ハダカイワシ類資源の調査を引き続き進め、漁獲対象種としての資源量を推定します。さらに、新しい加工品を開発することで消費者に馴染みが薄いハダカイワシ類の食用普及を図っていきます。

（作成　平成 26 年 4 月）